**Forno Elettrico ventilato**
**Manuale d'uso**

**Class 25, Class 28, Class 33**

Leggere attentamente le istruzioni e conservare il manuale per consultazioni future

IMPORTATO DA MELCHIONI SPA MILANO

**INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'UTENTE AI SENSI DELLA DIRETTIVA "RAEE" 2002/96/CE E SUCCESSIVA MODIFICA 2003/108/CE SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE**

Ai sensi della Direttiva "RAEE" 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE questa apparecchiatura viene contrassegnata con il seguente simbolo del contenitore di spazzatura su ruote barrato:

Per un futuro smaltimento di questo prodotto, informiamo il nostro spettabile utente di ciò che segue.

- E' vietato smaltire questa apparecchiatura come un comune rifiuto urbano: è necessario rivolgersi ad uno dei Centri di Raccolta RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) Autorizzato e predisposto dalla Pubblica Amministrazione.

- E' possibile consegnare ad un negoziante questa apparecchiatura per il suo smaltimento all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura dello stesso tipo.

- La normativa sopra citata, alla quale rimandiamo per ulteriori dettagli o approfondimenti, prevede sanzioni in caso di smaltimento abusivo dei RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).

1) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva CEE/89/336 e successive modifiche CEE/92/31 - CEE/93/68, relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).

2) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva CEE/73/23 e successiva modifica CEE/93/68, che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso domestico o analogo uso generale (L.V.).

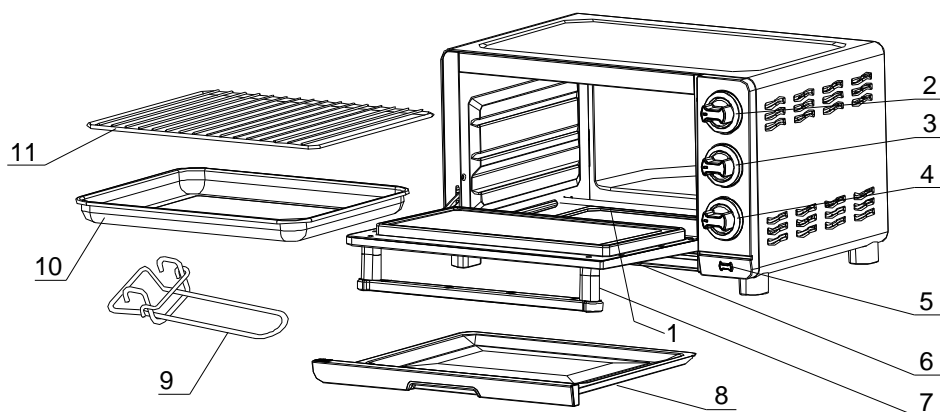
3) ATTENZIONE
La targhetta riportante la marcatura "CE" e la natura dell'alimentazione è posta sul fondo dell'apparecchio

4) A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso

5) "L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto"

# Manuale di istruzioni

**Si prega di leggere attentamente prima di utilizzare il prodotto**

**Guida alle parti**

*1.Elementi riscaldanti* *5. Luce termostato* *9.Maniglia per griglia*
*2. Manopola del termostato* *6.Sportello* *10 .Leccarda*
*3 Manopola di selezione funzioni* *7 Maniglia* *11 Griglia*
*4 Manopola Timer* *8. Raccogli briciole*

**Solo per uso domestico!**

## Caratteristiche

Questo forno Elettrico è stato progettato per un utilizzo domestico. Si possono cuocere innumerevoli piatti

## Importanti precauzioni:

*Si prega di leggere queste istruzioni prima di utilizzare per la prima volta.*

1. Leggere attentamente le istruzioni.
2. Prima di utilizzare il forno, assicurarsi che non vi siano danni da trasporto.
3. Non lasciare il forno senza controllo se lo si utilizza in presenza di bambini.
4. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio, in modo da evitare scosse elettriche. Assicurarsi che l'impianto elettrico sia sufficiente per fornire elettricità alla’apparecchio

5. Non immergere il cavo la spina o il forno in acqua o altri liquidi
6. Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
7. Non permettere al cavo di essere a contatto con le superfici calde del forno.
8. Non scollegare il cavo tirandolo.
9. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito presso un centro assistenza o una persona qualificata, al fine di evitare situazioni pericolose.
10.Le superfici potrebbero risultare molto calde durante l’utilizzo

11. Non inserire nel forno o sopra di esso carta,cartone, plastica o materiale infiammabile.
12. Non utilizzare l'apparecchio in un armadio a parete, mensole o vicino a materiali infiammabili come tende, ecc..
13. Porre la superficie posteriore dell'apparecchio contro un muro, ma mantenere un adeguato spazio di circolazione dell'aria per tutte le altre superfici durante il funzionamento.
14. Non utilizzare l'apparecchio se:
- il cavo è danneggiato.
- l 'apparecchio è caduto o mostra segni visibili di danni o sembra difettoso.
15. Non coprire il fondo o qualsiasi altra parte del forno con carta stagnola. Ciò può causare il surriscaldamento del forno.
16. Usare la massima cautela durante la rimozione vassoio o lo smaltimento di olio o altri liquidi caldi.
17. Non conservare materiali diversi dagli accessori consigliata dal costruttore in questo forno.
18. Se la porta di vetro ha un graffio o crepa non usare il forno.
19. Non usare all'aperto.
20. Non applicare una forza eccessiva con oggetti pesanti o tirando la maniglia verso il basso.
Non collocare contenitori pesanti o pentole calde appena uscito dal forno sulla porta aperta.
21. Mai spostare il forno quando è funzione.
22. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza.
23. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
24. L'apparecchio non è destinato ad essere gestito per mezzo di un timer esterno o separato sistema di controllo remoto.
25. Spegnere e staccare la spina dopo l'uso. Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddo prima di qualsiasi manutenzione (pulizia, ecc.)
ATTENZIONE: Un leggero fumo può essere visibile , questo è normale e dovrebbe scomparire velocemente
.

**2. Prima del primo utilizzo**

- Rimuovere l’imballo dall’apparecchio.

- Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
- Pulire il forno e gli accessori con un panno umido e asciugare
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina nella presa di corrente
- Selezionare il tipo di funzione .
- Selezionare la temperature su 230°C.
- Utilizzare il timer per far funzionare l 'apparecchio (senza cibo o accessori in esso) per circa 15 minuti.
- Se l'unità viene utilizzata per la prima volta, può emettere un po’ di odore e del fumo.

Ciò è normale e dura solo per un breve periodo di tempo. Assicurarsi di utilizzare l'apparecchio in una zona ben ventilata.

## 3. Utilizzo del forno

### 3.1 Tipi di cottura

- Si consiglia sempre di pre-riscaldare il forno alla temperatura desiderata, per ottenere i migliori risultati di cottura possibile.
- Posizionare la teglia sotto la griglia, al fine di evitare ai liquidi di cottura di sporcare la parte inferiore.
- Se il cibo da cuocere ha parti oleose o grasse, è possibile utilizzare due fogli di alluminio.

Mettete un pezzo sulla griglia da forno e utilizzare l'altro pezzo per coprire i cibi. Questo evita schizzi durante la cottura

### 3.2 Mantenere in caldo i cibi

- Posizionare la manopola funzioni su
- selezionare la temperature a 100°C.
- Inserire il cibo sulla griglia nella parte più alta.
- Se il cibo deve sostare più di 20-30min posizionare sulla teglia un foglio di alluminio per evitare che diventi troppo secco

### 3.3 Cottura

Questa funzione è ideale per le crostate, budini di frutta, torte salate, torte, ecc

- Inserire la griglia nella posizione inferiore.
- Posizionare la manopola funzioni su .
- Selezionare la temperature richiesta
- Selezionare il tempo di cottura richiesto.

- Attendere che il forno per raggiunga la temperatura impostata (la spia si spegne), poi inserire il cibo
- Se il cibo risulta cotto prima che il timer sia spento , portare la manopola del timer su “O”.

**3.4 Forno di cottura tradizionale**

Questa funzione è ideale per cucinare ottime pizze, lasagne……….

- Inserire la griglia nella posizione inferiore.
- Posizionare la manopola funzioni su .
- Selezionare la temperature richiesta.
- Selezionare il tempo di cottura richiesto.
- Attendere che il forno raggiunga la temperatura impostata (la spia si spegne), poi inserire il cibo
- Se il cibo risulta cotto prima che il timer sia spento , portare la manopola del timer su “O”.

**3.5 Grill**

Questa funzione è ideale per grigliare hamburger, braciole, wurstel, salsicce, ecc Inoltre, questa funzione può essere utilizzata per la doratura degli alimenti

- Inserire la griglia nella posizione superiore e la teglia sulla resistenza inferiore.

Suggerimento: Si consiglia di versare due bicchieri d'acqua nella teglia in modo da evitare il fumo e le macchie sgradevoli, derivanti da bruciare i grassi, e per una facile pulizia.

- Posizionare la manopola funzioni su .
- Selezionare la temperature richiesta.
- Selezionare il tempo di cottura richiesto.
- Preriscaldare il forno per circa 5 minuti con la porta leggermente socchiusa.
- Posizionare il cibo sulla griglia, e chiudere la porta, lasciandola socchiusa, e ricordarsi di girare a metà cottura gli alimenti
- Se il cibo risulta cotto prima che il timer sia spento , portare la manopola del timer su “O”.

**Grigliare con il girarrosto (se presente)**

La funzione è ideale per la cottura dei polli allo spiedo, cacciagione in genere, arrosti di maiale e di vitello.

-Mettere gli alimenti allo spiedo e tenerlo fermo con le forcelle (per i migliori risultati,legare la carne con spago da cucina).

-Posizionare la leccarda al resistenza inferiore, quindi spingere lo spiedo sul girarrosto montare all'interno del forno.

-Chiudere la porta, lasciando leggermente socchiusa.

-Quindi forno non deve essere preriscaldato per questa funzione.

-Ruotare la manopola selettore funzioni in posizione

- Regolare il termostato a temperature richieste.

-Impostare la manopola del timer per il tempo desiderato.

**Pulizia**

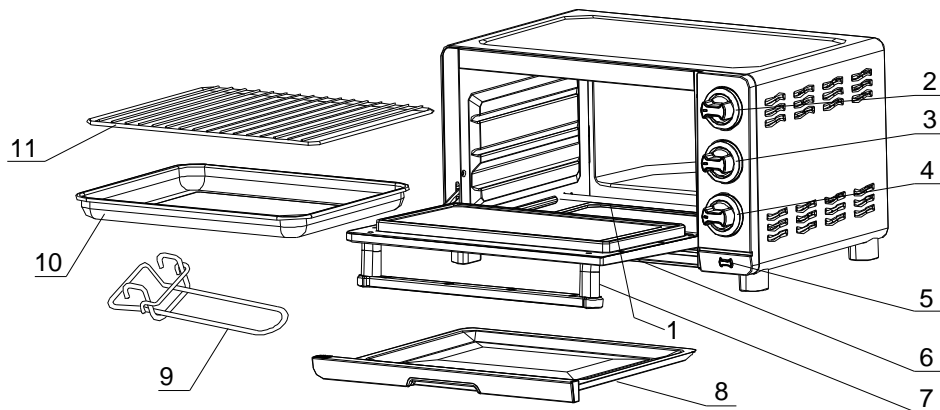
- Dopo l’utilizzo portare la manopola del timer sulla posizione “0” .
- Lasciare raffreddare completamente il forno prima di pulirlo
- Staccare il cavo di alimentazione dalla presa.
- Cool the oven down to the room temperature.
- rimuovere gli accessori dall’interno del forno.
- La griglia e teglia possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
- È possibile utilizzare una spugna umida per pulire le superfici esterne. Evitare di usare prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la finitura. Fare attenzione che acqua o sapone non penetrino all'interno del forno attraverso le aperture .
- Pulire le parti interne del forno con un panno umido
- Non utilizzare mai prodotti in alluminio-corrosivi (detergenti spray) per pulire le pareti interne e non grattare le pareti con oggetti taglienti o appuntiti

.

**Specifiche Tecniche:**
Descrizione: Forno Elettrico
Modello: Class 25, Class 28, Class 33
Capacità: 25L, 28L, 33L
Temperature: 100~230 °C
Timer: max. 60 min
Consumo: 1400-1500-1600 W max.
Alimentazione: AC 220~240V, 50Hz

## Instruction Manual

Please read this instruction carefully before using the product

***GUIDE TO PARTS***

Household use only!

APPLICATION &FEATRUER

This electric oven is designed for common family uses. It can bake kinds of light refreshments
(breads, cakes, etc)as well as a variety of dishes with perfection in color , smell and taste.
This electric oven has the following typical features.

**Important Precautions:**

***Please read these instruction carefully before using for the first time.***

1. Read all instructions carefully.
2. Before using the oven, make sure it has not been damaged during transport
3. Do not leave the oven without supervision if you are using it near children.
4. Check that the mains voltage matches that indicated on the appliance, so as to avoid

electric shock. Make sure that the electrical installation is sufficient to supply an appliance of this power.

5. Do not immerse cord, plug or oven unit in water or other liquids.
6. Do not place the appliance near a source of heat.
7. Do not allow the cord to trail or touch the hot surfaces of the oven.
8. Do not unplug by pulling on the cord.
9. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. The surfaces are liable to get hot during use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

11. Never place paper, cardboard or plastic in the oven and do not place anything on top of it.

12. Do not operate your appliance under a wall cupboard, shelves or close to flammable materials such as blinds, curtains, etc.

13. Place the rear surface of the appliance against a wall, but keep adequate air circulation space for all other surfaces during operation.
14. Do not use the appliance if:
    - it or the cord is damaged.
    -the appliance has been dropped or shows visible sign of damage or faulty working.
15. Do not cover the bottom or any other part of the oven with metal foil. This may cause overheating of oven.
16. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot oil or other hot liquids.
17. Do not store any materials other than manufacturer’s recommended accessories in this oven when not in use.
18. If the glass door has a scratch or nick, do not use the oven.
19. Do not use outdoors. Do not use the appliance for other than intend use.
20. Do not apply excessive force with heavy objects or by pulling the handle downwards. Never place heavy containers or hot pans just taken out of the oven on the open door.
21. Never move the oven when it is operation.
22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
23. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
24. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
25. Power off and unplug the appliance after use. Make sure the appliance is completely cool before any maintance (cleaning, store, etc).

CAUTION: Some smoke may appear. This is normal and will soon disappear as you use your oven.

## 2. BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material from the appliance.
- Remove all accessories (rack, tray) from the oven.
- Wipe the oven and the accessories with a damp cloth and dry them.

- Fully unwind the power cord and plug it in the power socket.
- Set the function control to
- Set the temperature to 230°C.
- Use the timer to let the appliance run (without any food or accessories in it) for about 15 minutes.
- If the unit is used for the first time, it may slightly emit smell and smoke. This is normal and only lasts for a short time. Make sure to use the appliance in a well ventilated area.

## 3. USING THE OVEN

### 3.1 Cooking tips

- When baking or grilling, it is advisable to always pre-heat the oven to the desired temperature, to get the best possible cooking results.
- Place the baking tray under the wire rack in order to avoid oil dropping down to the bottom and bottom heater.
- If the food to be cooked is oily or greasy, you can use two pieces of oil-aluminum foils. Place one piece on the baking tray and use the other piece to cover the foods. This avoids oil/grease splashing during cooking.

### 3.2 Keeping food warm

- Set the function selector knob to position
- Set the temperature to 100°C.
- Insert the wire rack, and place the food on top of it.
- If the food needs to be kept warm for longer than 20~30 minutes, it should be covered with tinfoil, to prevent it from becoming too dry.

**Do not leave the food in the oven for a long time as it may become too dry!**

### 3.3 Baking

This function is ideal for flans, fruit puddings, quiche, pies, etc.

- Insert the wire rack to the bottom position.
- Turn the function selector knob to position
- Set the thermostat at required temperature.
- Set the timer knob to the required cooking time.
- Wait for the oven to reach the set temperature (the pilot light goes off), then put the food in.
- If cooking is completed before the end of the set time, please manually turn the timer knob to position “O”.

### 3.4 Traditional oven cooking

This function is ideal for cooking great pizzas, lasagne, first courses au gratin, small fowl, all kinds of fish, stuffed vegetables au gratin and different kinds of cakes.

- Insert the wire rack to the bottom position.

- Turn the function selector knob to position .
- Set the thermostat at required temperature.
- Set the timer knob to the required cooking time.
- Wait for the oven to reach the set temperature (the pilot light goes off), then put the food in.
- If cooking is completed before the end of the set time, please manually turn the timer knob to position “O”.

### 3.5 Grilling

This function is ideal for grilling hamburgers, chops, frankfurters, sausages, etc. In addition, this function may be used for browning foods: coquilles saint-jacques, etc.

- Insert the wire rack to the top position and the baking tray onto the bottom heating element.

*Hint: We suggest pouring two glasses of water into the baking tray so as to avoid smoke and bad stains resulting from burning fat, and for easy cleaning.*

- Set the function selector knob to position
- Set the thermostat at required temperature.
- Set the timer knob to the required cooking time.
- Preheat the oven for about 5 minutes with slight ajar of the door.
- Place the food on the wire rack, and close the door, leaving it ajar, and remember to turn the food half way during cooking.
- If cooking is completed before the end of the set time, please manually turn the timer knob to position “O”.

**l Grilling with the turnspit (if fitted)**

-The function is ideal for cooking chickens on the spit, fowl in general, roast pork and veal.
-Place the food on the spit and hold it firm using the forks (for best results, tie the meat using kitchen string).
-Place the dripping tray on to the bottom heating element, then push the spit on the turnspit mount inside the oven.
-Close the door, leaving it slightly ajar ( half-open).
-Then oven does not need to be preheated for this function.
-Turn the function selector knob to position
- Set the thermostat at required temperatures.
-Set the timer knob to the required time.

## 5. CLEANING

- After use, set timer knob counter to “0” position.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning. Unplug cord from the socket.
- Remove the plug from the power socket.
- Cool the oven down to the room temperature.
- Remove all accessories from inside the oven.

- The wire rack and baking tray may be washed as other kitchenware, either by hand or by dishwasher.
- You can always use a moist sponge to clean the outside surfaces. Avoid using abrasive products that could damage the finish. Ensure water or soap does not penetrate the oven inside through the vents of the oven.
- Clean the oven surface and interior with a damp cloth or a sponge and take the tray, rack out to wash.
- Never use aluminium-corrosive products(spray detergents) to clean the inside aluminium walls and never scrape the walls with sharp or pointed objects.

**Warning: ON NO ACCOUNT should water be allowed to get inside the oven!**

**Technical specifications:**

Description: Electric Oven
Model No.: Class 25, Class 28, Class 33
Oven capacity: 25L, 28L, 33L
Temperature range: 100~230 °C
Timer: max. 60 minutes
Power consumption: 1400-1500-1600 Watts max.
Power supply: AC 220~240V, 50Hz